



PRESSEINFORMATION

vom 28. Juni 2010

Ihr Gesprächspartner:
Judith Raußen

Tel: 05971 / 799-9809
Fax: 05971/ 799-7809

e-mail: presse@apetito.de
www.apetito.de

Mitarbeiterverpflegung: Auf dem neuesten Stand

Ein ausgewogenes Mittagessen am Arbeitsplatz ist ein wichtiger Faktor für Motivation und Leistungsvermögen. Wirtschaftliche Lösungen verbunden mit einem attraktiven Speisenangebot sind gefragt. Insgesamt tendiert das Essverhalten weiter in Richtung bewusste und gesunde Ernährung. Die Abwechslung darf dabei nicht zu kurz kommen - die Wünsche der Mitarbeiter sind vielfältig.

Die Betriebsverpflegung muss sich längst mit dem gastronomischen Angebot auf dem freien Markt vergleichen lassen, muss Trendiges und Klassisches, mal Snackiges, mal Traditionelles, heute Regionales und morgen Multikulturelles bieten - an rund 220 Tagen im Jahr. Und das in Top-Qualität, pünktlich zur Mittagspause. Die Beobachtungen zeigen, dass das Thema Preis dabei stark polarisiert. Es ist eine tägliche Varianz zu erkennen, das heißt die Tischgäste wählen mal ein hochpreisiges und mal ein günstiges Essen – je nach Appetit. Es gibt sowohl die äußerst preissensiblen Tischgäste als auch Verbraucher, die gezielt nach hochwertigen Produkten fragen und bereit sind, für beste Qualität und ein außergewöhnliches Angebot den erforderlichen Preis zu zahlen.

apetito hat diesen Spagat zum Programm gemacht. Ein Bausteinkonzept ermöglicht maßgeschneiderte Lösungen, die auch diesen individuellen Wünschen und Anforderungen gerecht werden.

Die klassische Kantine wird heute immer häufiger abgelöst durch moderne Betriebsrestaurants mit Gastronomie-Charakter. Es gibt

immer noch Einrichtungen, in denen es in erster Linie praktisch zugehen muss. Lecker soll es sein und schnell muss es gehen. In anderen Einrichtungen sind alternative Angebotsformen erforderlich, um Gäste zu gewinnen oder zu binden. So gibt es Gäste, die eher das Besondere schätzen. Eine passende Speisenauswahl ist die Basis, wobei die Inszenierung und Präsentation immer wichtiger wird. Vor den Augen der Tischgäste das Essen zuzubereiten bzw. das Finishing zu vollenden, kommt sehr gut an. Die Gäste greifen lieber zu, wenn sie selbst entscheiden können, wie ihr Menü zusammengestellt sein soll. Auch eine ansprechende Präsentation führt dazu, dass mehr Gäste das Angebot nutzen. So bringt Front-Cooking ein Stück Erlebnisgastronomie in die Mittagspause.

Ein Verpflegungskonzept der Extraklasse

Die Verpflegungslösung umfasst unterschiedliche Küchensysteme von konventioneller Küche bis hin zu den verschiedensten Varianten der Mischküche. apetito hält für alle Betriebsgrößen und -formen entsprechende Konzepte bereit. Bei knappen Raum- und Personalverhältnissen bietet sich das hochconveniente à la carte-System an. Es bietet eine Auswahl von mehr als 330 verschiedenen Menüs an. Das Prinzip ist höchst einfach: auswählen, bestellen und genießen.

Da die sogenannte Mischküche in der Betriebsverpflegung am weitesten verbreitet ist, setzt apetito hier auf ein Komponentenauswahlsystem. Das Essen basiert auf tiefkühlfrischen Menükomponenten, die bis zu einem bestimmten, hygienisch sicheren Garpunkt vorgekocht sind. Die Komponenten sind portionsweise entnehmbar, für Kombidämpfer oder Konvektomaten geeignet und exakt zu kalkulieren. Die punktgenaue Zubereitung verhindert Standzeiten und gewährleistet so den idealen Erhalt der Vitamine und Nährstoffe.

Gemäß dem apetito Motto „Natürlich ohne...“ erwartet der Tischgast beste Zutaten ohne den Zusatz von Geschmacksverstärkern (Mono-

Natriumglutamat), künstlichen Farbstoffen und Konservierungsmitteln. Die natürliche Frische aller Zutaten steht im Vordergrund. Das Sortiment von über 500 verschiedenen Rezepturen - von regional bis mediterran, von herzhaft-deftig bis wellnessmäßig-leicht oder von klassisch bis snackig - ermöglicht eine individuelle und abwechslungsreiche Speiseplangestaltung. Zudem können Sonderwünsche, beispielsweise für Gäste oder spezielle Diäten, problemlos erfüllt werden. Das System bietet für besondere kulinarische Erlebnisse vielfältige saisonale oder themenbezogene Aktionen.

Nach dem Motto „Bio tut gut“ – dem Menschen und der Natur, gibt es schon seit 1998 apetito Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. Und es werden immer mehr. Mit den *Salaten und Molkereiprodukten* rundet apetito sein Angebot ab. In Zusammenarbeit mit einem Partner konnte ein Sortiment aus frischen Salatmischungen, Dressings, Obst sowie Joghurt & Co. zusammengestellt werden. Das Sortiment mit seiner definierten Qualität wird bundesweit angeboten, wobei der apetito Partner mit regionalen Anbietern zusammenarbeitet.

Die *BistroMinis* werden dem Trend nach kleinen, feinen und herzhaften Snacks gerecht. Den Tischgästen ist eine breite Vielfalt wichtig, sodass sie kurzfristig entscheiden können, ob sie beispielsweise klassisch, asiatisch oder nur eine Kleinigkeit essen möchten. Das gesamte Spektrum der Geschmacks- und Mengenprofile wird demnach – je nach „Lust und Laune“ – genutzt. Mit den *BistroMinis* haben die Tischgäste die Möglichkeit, eine Kleinigkeit zur Mittagszeit einzunehmen.

Mit der Menülinie „fit & tasty“ bietet apetito ein Angebot, bei dem Genuss und kalorienbewusste Ernährung optimal verbunden sind. Das besondere an den Menüs: Es sind leichte und trendige Rezepturen mit maximal 600 Kilokalorien, die durch ihre ausgewogene Nährstoffzusammensetzung und den hohen Gemüseanteil überzeugen. Die Menükomponenten bieten eine

optimale Basis, um z.B. Gesundheitstage im Betriebsrestaurant anzubieten und so dem Megatrend Gesundheit einfach gerecht zu werden. Ergänzt um Aktionen rund um die gesunde Ernährung und Bewegung ist es eine sinnvolle Abwechslung im Arbeitsalltag und hält die Mitarbeiter fit. Ein besonderer Tipp ist der Fitness- und Ernährungs-Check. Für alle, die wissen wollen, wie es mit ihrem persönlichen Ernährungsverhalten und ihrer Fitness aussieht, bietet apetito catering im Internet unter

<http://ernaehrungsberatung.apetito.de/> einen Fitness- und Ernährungscheck an. In Kooperation mit Professor Georg Wydra erarbeitete die Abteilung Ernährungswissenschaft und -beratung einen Fragebogen, der den Internetnutzern nach wenigen Klicks Aufschluss über ihre Stärken und Schwächen in den Bereichen Ernährung und Bewegung gibt.

Die hohe Wirtschaftlichkeit des Verpflegungssystems resultiert aus der Kombination verschiedener Faktoren. Zunächst einmal erlaubt das System durch die portionsgenaue Zubereitung je nach Anzahl der Essensteilnehmer Einsparungen im Wareneinsatz. Es gibt kaum Überhänge und bietet ein einfaches Handling sowie Kalkulationssicherheit. Das Komponentenauswahlsystem schafft intelligente Lösungen für die Bewirtung im Restaurant, in der Schichtverpflegung, in dezentralen Betriebsteilen oder auch in benachbarten Unternehmen.

Von der Eigenregie bis zum Catering

Die Kunden entscheiden selbst, in welchem Maße apetito bei der Verpflegung unterstützen soll. In der Eigenregie liefert apetito die Menükomponenten und bietet darüber hinaus Service- und Beratungsbausteine an.

apetito catering bewirtschaftet als professioneller Partner das Betriebsrestaurant und übernimmt die Verantwortung für die Verpflegungsleistung und das Personal. Erfolgsentscheidendes Kennzeichen von apetito catering ist die starke Kundenorientierung.

Egal, ob Convenience oder konventionelle Lösungen – der Wunsch des Kunden steht im Vordergrund. Kochkunst verbunden mit einem umfassenden Know-how in der Ernährung von Berufstätigen zeichnen den Dienstleister aus. apetito catering hat in mehreren Kundeneinrichtungen das Restaurantkonzept umsetzen können. Ein attraktives Ambiente in den Betriebsrestaurants soll für die Gäste eine Wohlfühl-Atmosphäre schaffen, in der sie sich gerne aufhalten und essen gehen. Aktionen mit eigener Gestaltungslinie bieten die Möglichkeit, aktuelle Themen aufzugreifen und die Tischgäste kulinarisch zu verwöhnen.

Die Frische-Offensive sorgt für Neues in den von apetito catering bewirtschafteten Betriebsrestaurants. Auf Basis von Trendanalysen und Betriebsumfragen wurde aktuell ein nachhaltiges Konzept für Obst, Molkereiprodukte, gesunde Zwischenmahlzeiten und Desserts entwickelt. So kann eine gleichbleibende Qualität in allen Catering-Objekten gewährleistet werden, die auf die Wünsche der Tischgäste abgestimmt ist.

Das Dessertkonzept bietet eine Vielzahl an neuen Kreationen und leckeren Nachspeisen. Dazu wurde alles von Grund auf neu konzipiert: Rezepturen, Garnituren und Dekorationen, Präsentationen und Produktkennzeichnung. Die Tischgäste werden dabei jeden Tag aufs Neue mit einem abwechslungsreichen Angebot und einer appetitlichen Präsentation überrascht. Ganz neu im Sortiment sind die „Cups to go“ – der Nachtisch zum Mitnehmen. Nach dem Motto „Auswählen – mitnehmen – später genießen“ bietet apetito catering nun zusätzlich ein Dessertsortiment im Becher an. Jeden Tag stehen Pudding/Mousse, Quark, Joghurt oder geschnittenes Obst bereit. Alles versiegelt mit dem Frische-Siegel „so frisch – so lecker“.



Bildunterschrift: Ein ausgewogenes Mittagessen ist ein wichtiger Faktor für Motivation und Leistungsvermögen.

(Bild: © apetito, Rheine, 2010)

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von apetito und dem Unternehmen apetito zu verwenden.